VERMUTS Y VINOS POR COPAS
VERMOUTH AND WINE BY THE GLASS

blanco/white brisado/orange rosado/rosé tinto/red

COPA / GLASS = 125 ml.

LOS VERMUTS / VERMOUTH

- ESPINALER 4€ vilassar de mar
- MUNTANER 4€ marratxi
- celler oliveda BRUN ARTESÀ 5€ girona
- yzaguirre RESERVA 6€ reus
- javier san pedro ortega TODO EL RATO 6€ laguardia
- dos déus origins SMOKED 6€ bellmunt del priorat
- partida creus MUZ 7€ bonastre
- BINITORD 7€ ciutadella.
- barbadillo ATAMÁN 7€ san lucar de barrameda
- padró & co. ROJO AMARGO 8€ bràfim

LOS GENEROSOS / APERITIFS

- alvear FINO en rama 3,50€ pedro ximenez., montilla-moriles
- barbadillo MANZANILLA SOLEAR 4,20€ palomimo, manzanilla de sanlúcar
- barbadillo AMONTILLADO PRÍNCIPE 7€ palomimo, jerez-xérès-cherry
- fernanado de castilla ANTIQUE PALO CORTADO 9€ palomimo, jerez-xérès-cherry

LOS DULCES / SWEETS

- castaño DULCE '22 4,20€ monastrell yecla
  -» recomendado con la cheesecake
- art laietà d' alta alella DOLÇ DE NEU '23 4,90€ pansa blanca alella
  -» recomedado con la lime pie
- sotomanrique PAN CALIENTE dulce natural 4,90€ albillo real cebreros
  -» recomendado con la crema catalana y la ganache de chocolate
- toro albalá DON PX GRAN RVA '02 9€ pedro ximenez montilla-moriles
  -» recomendado para el chili brownie

ESPUMOSOS / SPARKLING

- UmesLI CYGNUS ALBIREO brut 4,90€ cza 9 meses xarel·lo+macabeu+perellada cava
- celler de les aus PUPUT pét-nat (ancestral) '24 4,90€ pansa blanca (xarel·lo) alella

DE CASA / MENORCAN WINE

- binifadet BLANC '24 4,90€ chardonnay v. t. illa de menorca
- santa catalina SA CATERINA BRISAT '24 5,50€ malvasia v. t. illa de menorca
- son cremat ENVÍT '24 4,90€ merlot v. t. illa de menorca
- SA FORANA '23 4,90€ cabernet, merlot, tempranillo,... v. t. illa de menorca

MÍNIMA INTERVENCIÓN / NATURAL WINE

- partida creus VINEL·LO '22 5,50€ coupage penedés
- cati ribot MALVASIA '25 5,50€ malvasia sin d.o.
- bodegas del rosario NINJA DE LAS UVAS ORANGE '23 5,50€ macabeo bullas
- malahierba MALAHIERBA '22 4,90€ rufete sierra de salamanca
- vinyes singulars BARMEI '22 4,90 sumoll empordà

OTROS VINOS / OTHER WINE

- herrero LLAMOR '25 3,50€ verdejo rueda
- olivardots BLANC DE GRESA '23 4,90€ garnatxa blanca i gris+carinyena bl. empordà
- viña somoza NENO '25 4,90€ godello valdeorras
- o morto A VÍA '22 4,90€ treixadura ribeiro
- sierra cantabria ROSADO '24 3,50€ garnacha+tempranillo rioja
- tandem ARS IN VITRO '21 3,50€ tempranillo+merlot navarra
- cerrón REMORDIMIENTO '25 4,20€ monastrell+garnacha jumilla
- césar márquez PARAJES '24 4,90€ mencía bierzo

LOS VINOS .. THE WINE LIST

blanco/white brisado/orange rosado/rosé tinto/red

LOS DE BURBUJAS / BUBBLES

- UmesU CYGNUS ALBIREO brut 28€ xarel·lo+macabeu+perellada **cava**
- celler de les aus d' aa PUPUT pét-nat (ancestral) '25 28€ pansa blanca **alella**
- can feixes LLUGUET brut nature '21 32€ macabeu+perellada+pinot noir **corpinnat**
- art laietà d' alta alella MIRGIN OPUS VALLCIRERA brut nature '20 56€ xarel·lo+macabeu+chardonnay+pinot noir **cava de paratge qualificat**
- mestres CLOS DAMIANA brut nature '13 100€ macabeu, xarel·lo i perellada **cava**
- can ràfols dels caus CLÍMAX ROSÉ brut nature '20 38€ pinot noir **cava**

MÍNIMA INTERVENCIÓN / NATURAL WINE

- andrea & aida miró TEXT 5 -ÀMFORA- '25 28€ garnatxa blanca **terra alta**
- cati ribot MALVASIA '25 32€ malvasia **sin d.o.**
- microbio wines MICROBIO '23 32€ verdejo **sin d.o.**
- partida creus VINEL·LO '23 32€ coupage **penedés**
- vins nus SIURALTA GRIS '22 32€ garnatxa gris **montsant**
- cati ribot MANCÈS DE TIBUS '25 32€ mancès de tibus **sin d.o.**
- celler frisach LES ALIFARES '23 28€ garnatxa gris **terra alta**
- bodegas del rosario NINJA DE LAS UVAS ORANGE '23 32€ macabeo **bullas**
- enclos de peralba LA XOCOLATA DEL LLORO '23 32€ malvasia de sitges **sin d.o.**
- malahierba MALAHIERBA '22 28€ rufete **sierra de salamanca**
- vinyes singulars BARMEI '22 28€ sumoll **empordà**
- mas de l' a TOT-LÍ '22 28€ garnatxes, carinyena i trepat **sin d.o.**

LOS DE CASA / MENORCAN WINE

- binifadet BLANC '24 28€ chardonnay **v. t. illa de menorca**
- binifadet TANCA 12 '24 36€ chardonnay **v. t. illa de menorca**
- santa catalina SA CATERINA BRISAT '24 32€ malvasia **v. t. illa de menorca**
- son cremat ENVIT '24 28€ merlot **v. t. illa de menorca**
- SA FORANA '23 28€ cabernet, merlot, tempranillo,... **v. t. illa de menorca**
- santa catalina SA CATERINA NEGRE '24 32€ monastrell+syrah **v. t. illa de menorca**

LOS OTROS / MORE WINE

- herrero LLAMOR '25 20€ verdejo **rueda**
- ca'n verdura CA SES ROSETES '22 28€ giró ros **binissalem**
- olivardots BLANC DE GRESA '23 28€ garnatxa blanca i gris+carinyena bl. **empordà**
- o morto A VÍA '22 '22 28€ treixadura **ribeiro**
- el grifo LÍAS'22 28€ malvasía volcánica **lanzarote**
- viña somoza NENO ' 25 28€ godello **valdeorras**
- iria otero SAL '25 28€ albariño **rías baixas**
- terroir al límit TERRA DE CUQUES '22 44€ garnatxa blanca+pedro ximenez **priorat**
- albamar SESENTA E NOVE ARROBAS '21 56€ albariño **rías baixas**
- can ràfols dels caus XAREL·LO PAIRAL '22 64€ xarel·lo **penedés**
- sierra cantabria ROSADO '25 20€ garnacha+tempranillo **rioja**
- felix callejo VIÑA PILAR CLARETE '20 32€ tinta fina, albillo mayor **ribera de duero**
- tandem ARS IN VITRO '20 20€ tempranillo+merlot **navarra**
- cerrón REMORDIMIENTO '25 24€ monastrell+garnacha **jumilla**
- 4 kilos TANUKI BOB '21 28€ mantonegro **v.t. illa de mallorca**
- césar márquez PARAJES '24 28€ mencía **bierzo**
- telmo rodríguez LANZAGA '21 28€ tempranillo+garnacha+graciano **v.t. illa de mallorca**
- territorio luthier LARA 0 '21 28€ tinta del país **ribera de duero**
- can aixartell TERRUM '21 32€ callet **v. t. illa de mallorca**
- viña zorzal SEÑORA DE LAS ALTURAS '23 32€ garnacha negra y blanca **navarra**
- vins de la memòria PÓLVORA '22 32€ trepat **conca de barberà**
- dos terras FINCA AIGUASALS '19 40€ carinyena **montsant**
- oliver moragues GORGOLLASSA' 23 48€ **gorgollassa v.t. illa de mallorca**

COCTELERÍA·COCKTAILS

ALGUNOS CLÁSICOS · CLASSICS

AMARETTO SOUR 9€ *amaretto+zumo de limón+azúcar+clara de huevo amaretto+lemon juice+sugar+egg white*

AMERICANO 7,50€ *vermut rojo+campari+soda red vermouth+campari+soda*

APEROL SPRITZ 9€ *aperol+cava+soda aperol+cava+soda*

BELLINI 7€ *cava+puré de melocotón cava+peach puree*

BLACK RUSSIAN 9€ *vodka+licor de café vodka+coffee liquor*

BLOODY MARY 12€
vodka+zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
vodka+tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+pepper+tabasco

BRANDY ALEXANDER 9€ *brandy+licor de cacao+nata brandy+cocoa liquor+cream*

CAIPIRINHA 9€ *cachaça+azúcar+lima exprimida cachaça+sugar+squeezed lime juice*

DAIQUIRI 9€ *ron blanco+azúcar+zumo de limón rum+sugar+lemon juice*

DARK 'N' STORMY 12€ *ron añejo+cerveza de gengibre+zumo de lima*
dark rum+ginger beer+lime juice

DIRTY MARTINI 9€ *vodka+vermut seco+salmueravodka+dry vermouth+olive brine*

DRY MARTINI 9€ *london dry gin+vermut seco london dry gin+dry vermouth*

ESPRESSO MARTINI 12€ *café+vodka+licor de café+azúcar*
coffee+vodka+coffee liquor+sugar

GIMLET 9€ *london dry gin+jarabe de lima london dry gin+lime syrup*

GIN FIZZ 9€ *gin+azúcar+zumo de limón+soda gin+sugar+lemon juice+soda*

IRISH COFFEE 12€ *irish whiskey+café+azúcar+nata irish whiskey+coffee+sugar+cream*

KAIPIROSKA 9€ *vodka+azúcar+lima exprimida vodka+sugar+squeezed lime juice*

KIR-ROYAL 7€ *cava+crema de cassis cava+creme de cassis*

LONG ISLAND ICED TEA 10€ *gin+triple-sec+vodka+tequila+ron+cola*
gin+triple-sec+vodka+tequila+rum+cola

MANHATTAN 10€ *bourbon+vermut rojo+angostura*
bourbon+red vermouth+angostura bitters

MARGARITA 9€ *tequila+triple-sec+zumo de limón tequila+triple-sec+lemon juice*

MIMOSA 7€ *cava+zumo de naranja natural cava+orange fresh juice*

MINT JULEP 9€ *bourbon+azúcar+menta fresca bourbon+sugar+fresh mint leaves*

MOJITO CUBANO 8€ *ron blanco+menta+zumo de limón+azúcar+soda+hielo roto*
white rum+fresh mint leaves+lemon juice+sugar+crushed ice

MOJITO AÑEJO 9€ *ron añejo+menta+zumo de limón+azúcar integral+soda+hielo roto*
dark rum+fresh mint leaves+lemon juice+brown sugar+soda+crushed ice

MOSCOW MULE 10€ *vodka+cerveza de gengibre+zumo de lima+ hielo roto*
vodka+ginger beer+lime juice+crushed ice

NEGRONI 8€ *gin+vermut rojo+campari gin+red vermouth+campari*

OLD FASHIONED 10€ *whiskey+azúcar+angostura whiskey+sugar+angostura bitters*

PIÑA COLADA 9€ *ron+coco+piña rum+coconut+pineapple*

PISCO SOUR 9€ *pisco+zumo de limón+azúcar+clara de huevo uht*
pisco+lemon juice+sugar+egg white

ROB ROY 10€ *scotch whisky+vermut rojo+angostura scotch blended whisky+red vermouth+angostura bitters*

RUSTY NAIL 9€ *scotch whisky+drambuie scotch whisky+drambuie*

TEQUILA SUNRISE 9€ *tequila+zumo de naranja+granadina*
tequila+orange juice+grenadine

WHISKEY SOUR 10€ *bourbon+zumo de limón+azúcar+clara de huevo (opcional)*
bourbon+lemon juice+sugar+(optional) egg white

WHITE RUSSIAN 10€ *vodka+licor de cafe+nata vodka+coffee liqueur+cream*

ESPECIALES DEL CHÈSPIR · CHÈSPIR SPECIALS

AFTER EIGHT 9€ *crema de whisky+peppermint+chocolate whisky cream+peppermint+chocolate*

APEROL NEGRONI SBAGLIATTO 10€ *vermut rojo+aperol+cava red vermouth+aperol+cava*

GINMÔ 12€ *gin innat+menta fresca+azúcar+zumo de naranja+fever tree+hielo roto*
menorcan innat premium gin+mint leaves+sugar+orange juice+fever tree

MATCHA SOUR 10€ *matcha+brandy+zumo de limón+azúcar+clara uht*
matcha+brandy+lemon juice+sugar+egg white

OKSANA 9€ *cachaça+lima exprimida+puré de yuzu cachaça+squeezed lime+yuzu puree*

PIM'S 10€ *naranja+barandy de naranja+sirope de chocoloate+ginger ale*
orange+orange brandy+cocoa syrup+ginger ale

COPAS. COCTELERÍA SIN ALCOHOL Y CAFETERIA
DRINKS. MOCKTAILS. COFFE AND TEA

COPAS · DRINKS

GIN & *(mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale/ginger beer + 1€)*

MONKEY 47 12€

BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · LONDON Nº1 10€

BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · MARTIN MILLER'S · NORDÉS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 8,50€

BEEFEATER · TANQUERAY · XORIGUER 7,50€

VODKA & *(mezclado mixed) (fever-tree/ginger ale/ginger beer + 1€)*

BELVEDERE 10€ ABSOLUT · FINLANDIA 8,50€

MOSKOVSKAYA · SMIRNOFF 7,50€

RON & *(mezclado mixed) fever-tree/ginger ale/ginger beer + 1€)*

MATUSALEM GRAN RESERVA 15 · PAMPERO ANIVERSARIO 11€

BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 8,50€

BACARDÍ CARTA LANCA · HAVANA 3 7,50€

WHISKY / WHISKEY *(mezclado mixed + 1€) (ginger ale/ginger beer + 2€)*

MACALLAN DOUBLE CASK 12€

LAPHROIG 10 · THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE 10€

CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 8,50€

FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B 7€

BRANDY

CARLOS I · SUAU 15 8,50€ MASCARÓ · MAGNO 7€ 103 · SOBERANO 6€

TEQUILA / MEZCAL

DON JULIO REPOSADO 10€

HERRADURA AÑEJO · MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 7€

CLANDESTINA BLANCO O AÑEJO 6€ JOSE CUERVO SILVER 4€

MOCKTAILS *cóteles sin alcohol alcohol free cocktails*

FREEZZER 7€ *puré de fresas+zumo de limón+soda strawberries purée+lemon juice+soda*

VIRGIN MOJITO 7€ *menta+azúcar+zumo de manzana+soda*
mint leaves+sugar+apple juice+soda

SHIRLEY TEMPLE 8€ *ginger ale+naranja+piña+granadina*
ginger ale+orange+pineapple+grenadine

VIRGIN COLADA 8€ *piña+puré de piña,++zumo de piña+leche de coco*
pineapple,+pineapple puree and coconut milk

VIRGIN MATCHA SOUR 8€ *té matcha+zumo de limón+azúcar+clara uht*
matcha tea+lemon+sugar+egg white

VIRGIN MARY 8€
zumo de tomate+perrins+zumo de limón+sal vegetal+pimienta+tabasco
tomato juice+worcestershire sauce+lemon juice+veg salt+white pepper+tabasco

MILKSHAKE 6€ *leche milk / avena oat* **SMOOTHIE** 6€ *naranja orange*
+ 2 frutas: fresas, mango, plátano o piña
+ 2 fruit to chose:: strawberries, mango, banana or pineapple,

CAFÉ · COFFEE

espresso · cortado 1,70€ *con leche/latte · americano* 2,20€
carajillo · bombón 2,50€ *frappé* 3€ *capuccino · frappuccino* 3,50€
yoga chai latte · dirty chai · curcuma latte · mochaccino 4€ *iced matcha latte* 5€
descafeinado/decaf +0,10€ *hielo/ice* +0,10€ / +0,20€
leche" de avena/oat "milk" +0,20€ / +0,50€

TÉS E INFUSIONES · TEA AND HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST *negro* 2,50€ *black*
EARL GREY *negro, con aceite de bergamota* 3€ *black with bergamot oil*
GUNPOWDER *especial verde* 2,50€ *green*
PU-ERH *original rojo* 2,50€ *red*
MANZANILLA *de maá eco* 3€ *camomille*
ROOIBOS *orgánico* 2,50€ *organic rooibos*
POLEO MENTA 2,50€ *mint tea*
CHAI *canela, clavo, cardamomo y jengibre* 3€ *cinnamon, ginger, clove and cardamom*
KOMBUCHA *the gutsy captain kombutcha original* 7€